Electrónica

FETERSA

BATIDORA DE VASO

MODELO: JF-0300

¡ATENCIÓN!

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE PONER EN FUNCIONAMIENTO SU NUEVA BATIDORA Y CONSÉRVELO PARA FUTURAS CONSULTAS.

Estimado Cliente,

Muchas gracias por adquirir un producto de la marca FETERSA. Estamos completamente convencidos que la calidad de nuestros productos satisfará a los clientes más exigentes. Le recomendamos que lea atentamente este manual y que siga sus indicaciones para que le proporcione años de buen funcionamiento.

PRECAUCIÓN

GUARDE TODOS LOS EMBALAJES, CAJA, PLASTICOS, ETC. HASTA QUE COMPRUEBE EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE SU BATIDORA.

Asegúrese que su batidora FETERSA no esté deteriorado. En caso de duda, **NO LO UTILICE** y póngase en contacto con nuestro servicio de post-venta o con el establecimiento donde lo adquirió.

Por seguridad, por favor, mantenga todo el embalaje (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños o animales.

INDICACIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el indicado en la pegatina de características o con el indicado en la sección *Datos Técnicos*, al final de este manual.
- Este aparto ha sido diseñado para un uso exclusivamente doméstico y en interior. No lo utilice para fines profesionales ni al exterior.
- No deje nunca su aparato sin vigilancia cuando esté en marcha.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantener el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por personar cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o tengan falta de experiencia y conocimiento, si son supervisador o han recibido una instrucción adecuada en lo que respecta al funcionamiento seguro del aparato y entiendan los riesgos que entraña.
- Compruebe regularmente que el cable no esté dañado. No utilice su aparato si el cable o el aparato están dañados y llévelo a un servicio técnico cualificado.
- No sumerja nunca el aparato en agua ni en cualquier otro líquido ni para su limpieza ni por cualquier otra razón. No lo introduzca nunca en el lavavajillas, salvo las piezas que así se indiquen en el apartado *Limpieza*.
- No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
- La clavija eléctrica debe ser desenchufada antes de limpiar el aparato.
- Cualquier reparación debe ser realizada por un servicio técnico cualificado.
- No utilice el aparato en el exterior y colóquelo en un lugar seco. No lo deje a la intemperie
- No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ello puede entrañar un riesgo para el usuario y puede dañar el aparato.
- No mueva nunca el aparato tirando del cable. Procure que el cable no se enganche en algún saliente a fin de evitar posibles caídas del mismo. Evite enrollar el cable alrededor del aparato y tampoco lo retuerza.
- Coloque el aparato sobre una superficie suficientemente plana y estable para evitar su caída.
- Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo y guardarlo.
- Procure que el aparato no entre en contacto con materiales fácilmente inflamables, como cortinas, tejidos, etc. cuando esté

en funcionamiento, ya que podría provocar un incendio. Deje una distancia mínima de un metro entre el aparato y los materiales inflamables.

- No limpie el aparato con utensilios metálicos o abrasivos para evitar el riesgo de cortocircuitos y dañar las superficies del acabado.
- No cubra el aparato ni sus orificios de ventilación ya que se podría producir un incendio.
- Utilice sólo los accesorios y recambios originales, el uso de accesorios no originales pueden ocasionar un mal funcionamiento y/o avería y suponen un riesgo para el usuario.

INDICACIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD

- Nunca introduzca la mano dentro del vaso mientras esté puesto en la base.
- No introduzca alimentos muy calientes en el vaso, puede romperse debido a la diferencia térmica.
- No utilice la máxima velocidad durante más de 3 minutos seguidos. Deje enfriar el motor entre usos.
- Utilice siempre la tapa para evitar salpicaduras.
- Su batidora tiene incorporado un dispositivo de seguridad contra sobrecalentamientos. Si su batidora funciona de forma continua durante mucho tiempo y se recalienta, este dispositivo impedirá que funcione hasta que se haya enfriado.
- Desenchufe el cable de la alimentación si deja su batidora desatendida y antes del montaje, del desmontaje o de la limpieza.

ANTES DEL PRIMER USO

- Asegúrese que el voltaje del enchufe al que conectará el cable de alimentación coincide con el indicado en la pegatina de características situada en la parte posterior de su batidora.
- Limpie concienzudamente su batidora y sus accesorios antes del primer uso, de la forma indicada en el apartado *Limpieza*.
- Las patas de su batidora pueden dejar alguna marca sobre la superficie. Si esto ocurre, limpie dichas marcas con un paño húmedo.
- Durante el primer uso puede salir humo y mal olor de la base del motor. Ésto es normal y desaparecerá en los siguientes usos.

DESCRIPCIÓN:

USO:

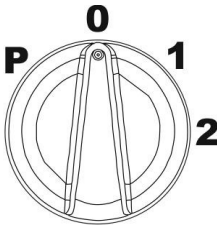
- Introduzca el vaso en la carcasa del motor haciendo coincidir las guías del vaso con las de la carcasa.
- Asegúrese de que el control de velocidad está en la posición 0.
- Inserte la clavija en un enchufe con toma de tierra.
- Introduzca los alimentos dentro del vaso y coloque la tapa junto con el cubilete. Los alimentos deberán ser cortador en trozos pequeños para batirlos más rápido y efectivo.
- Gire el mando de control para seleccionar:

  0 parado

  Pulse velocidad rápida discontinua.

  1 velocidad lenta continua.

  2 velocidad rápida continua.



- Si quiere añadir más alimentos o líquidos durante el batido, quite el cubilete e introdúzcalos por el orificio. No retire la tapa, ya que los alimentos saldrán despedidos del vaso.
- Cuando haya terminado, gire el control a la posición 0 y desconecte su batidora de la red eléctrica. Retire el vaso de la carcasa del motor para verter el contenido en otro recipiente.

ATENCIÓN:

Nunca haga funcionar su batidora sin alimentos, con alimentos secos o durante más de 3 minutos seguidos a la máxima velocidad. Hacerlo dañará irremediablemente las cuchillas y supondrá la pérdida de la garantía.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

- Inmediatamente después de usar su batidora puede limpiarla, para ello vierta ½ litro de agua en el vaso y gire el mando de control varias veces a la posición **P**. Con ésto se desprenderán los restos adheridos a la cuchilla.
- A continuación puede limpiar el vaso con ayuda de un poco de agua jabonosa y un cepillo. No es recomendable utilizar estropajos ya que puede producirse cortes al contacto con las cuchillas.
- La tapa y el cubilete pueden lavarse en el lavavajillas.
- No sumerja el vaso junto con la cuchilla ni la carcasa del motor en agua ni en ningún líquido. La superficie exterior de la carcasa del motor puede limpiarse con una bayeta húmeda.
- Si siguen quedando manchas, puede usarse agua jabonosa, evitando que entre por las ranuras de ventilación.
- No use limpiadores abrasivos o utensilios afilados para limpiar la superficie exterior.
- Las cuchillas pueden desmontarse desenroscando el anillo adaptador para una limpieza a fondo. Vuelva a montar la cuchilla y los accesorios en el orden adecuado. Sírvase de la imagen en *Descripción.*

Atención

No seguir las recomendaciones de uso y limpieza de este manual puede ser causa de la perdida total o parcial de la garantía.

La manipulación por personal ajeno al fabricante puede ser causa de perdida total o parcial de la garantía.

Datos técnicos:

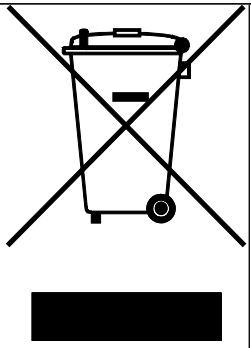
Modelo: JF-0300

Alimentación: 230-240V ,50Hz

Potencia: 500W

Capacidad: 1.500ml

Este dispositivo ha sido aprobado según todas las directrices de la Unión Europea (CE,RoHS), así como la compatibilidad electromagnética y directrices de baja tensión, y ha sido construido conforme a las normativas de seguridad.

	Este símbolo indica que este producto no debe ser desechado con la basura ordinaria en todo el territorio de la UE. Para prevenir daños al medio ambiente y/o la salud de las personas provenientes de vertidos incontrolados o un tratamiento inadecuado de los desechos, recicle este producto de forma responsable. De esta forma se promueve el uso de materiales reciclados y la defensa de los recursos naturales. Al final de su vida útil, lleve su producto a su centro de reciclaje más cercano o al establecimiento donde lo adquirió.

RECETAS:

Gazpacho

Ingredientes

- 1kg de tomates maduros.
- 1 pimiento verde.
- 1 medio pepino.
- 1 media cebolla.
- 1 diente de ajo.
- 3 cucharadas de aceite de oliva.
- Vinagre.
- 1 cucharadita de sal.

Preparación:

- Lavar las verduras y dejar escurrir.
- Añadir los tomates cortados en cuatro trozos en el vaso de la batidora.
- Añadir el pimiento, sin las semillas ni el rabito, cortado en 4 trozos
- Pelar el diente de ajo, la cebolla y el pepino, cortar el varios trozos y añadir al vaso.
- Tapar el vaso y batir a máxima velocidad durante 3 minutos, si aún quedan trozos de verdura, esperar 3 minutos y volver a batir.
- Añadir el aceite de oliva, la sal y vinagre al gusto.
- Servir frío.

Salmorejo

Ingredientes:

- ½kg de tomates maduros.
- 100g de pan duro.
- 100ml de aceite de oliva virgen extra.
- 1 diente de ajo.
- Sal.
- Agua.

Preparación:

- Cortar el pan en trozos pequeños y añadir al vaso.
- Pelar los tomates y cortarlos en trozos. Añadir al vaso, así el pan se empapará del jugo de los tomates.
- Pelar el diente de ajo y cortarlo en varios trozos. Añadir al vaso.
- Añadir el aceite de oliva. Tapar el vaso y batir a la máxima velocidad durante 3 minutos, si lo desea más fino, espere 3 minutos y vuelva a batir durante otros 3 minutos.
- Probar y rectificar de sal.
- Servir frío acompañado de jamón serrano, huevo duro y un chorrito de aceite de oliva.

Sorbete de sandía y fresas.

Ingredientes:

- 400g de sandia.
- 200g de fresas.
- 200g de azúcar.
- 1 limón.
- 2 claras de huevo.
- 500g de hielo.

Preparación:

- Lavar y cortar el pedúnculo de las fresas.
- Quitar la piel y las pepitas de la sandía.
- Exprimir el limón.
- Colocar en el vaso todos los ingredientes batir a máxima velocidad durante 1 minuto.
- Si quedase muy espeso añadiremos un poco de agua.
- Si estuviese poco denso añadiremos más hielo.
- Servir inmediatamente.

Granizado de limón.

Ingredientes

- 3 limones.
- 200g de azúcar.
- 750g de hielo.

Preparación:

- Rallamos los limones, sólo la piel porque lo blando amarga. Los exprimimos y mezclamos el zumo y la ralladura con el azúcar.
- Ponemos a hervir la mezcla a fuego medio-fuerte hasta que se haya reducido a la mitad.
- Dejar templar y añadir al vaso.
- Añadir el hielo al vaso.
- Batir a máxima velocidad durante 3 minutos.
- Si quedase muy espeso añadiremos un poco de agua.
- Si estuviese poco denso añadiremos más hielo.
- Servir inmediatamente.

Empresa importadora:

J.F.S.

52.291.982-X

P.I.C.A.

C/ José María Ybarra y Gómez Rull, 3

41.007 Sevilla

ESPAÑA

Debido al constante desarrollo de la funcionalidad y diseño de nuestros productos, es posible que se hayan producido cambios desde la redacción de este manual. Consulte los manuales actualizados en la web: www.fetersa.net